

No: 1353 – Mahreç İşareti

HATAY HALHALI ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

ANTAKYA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 31.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.05.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1353
Tescil Tarihi	: 08.05.2023
Başvuru No	: C2020/464
Başvuru Tarihi	: 31.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Halhalı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Antakya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Gündüz Cad. No:4 / D Antakya / HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Halhalı Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Halhalı Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Halhalı Zeytini; Hatay ilinde yetiştirilen Oleaceae familyasının Halhalı (*Olea europaea* L.) çeşidi zeytinden elde edilen sofralık zeytindir. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur. Kırma zeytinde tatlandırma içme suyu kalitesindeki su ile yapılır iken, salamura yeşil zeytinde kostik kullanılır.



Şekil 1a. Kırma yeşil zeytin



Şekil 1b. Salamura yeşil zeytin

Şekil 1. Hatay Halhalı Zeytini

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk döneminde hasat edilir. Orta büyüklükte (2,5 - 3 g), ovale yakın yuvarlak şekildedir. Düşük nem (< % 47) ve yüksek yağ içeriğine (> % 21) sahiptir. Çekirdeği meyve etinden kolaylıkla ayrılabilir. Çiğnenme kalitesi bakımından orta sertlikte, düşük acılıkta ve yeşil zeytin aromasına sahiptir.

Hatay Halhalı Zeytini, coğrafi sınırdaki kökeni Arapçaya dayanan “hilhale” adıyla da anılır.

Hatay ilin yıllık ortalama 2997 saat güneşlenme süresi ile ülkemizde en uzun güneş alan illerimizden birisidir. Ayrıca Basra alçak basınç ve Asor yüksek basınç merkezleri arasındaki hava hareketleri nedeniyle kış ayları yağışlı ve ılıman, yaz ayları ise sıcak ve kurak geçer. Bu durum, zeytin yetiştiriciliği açısından en uygun ekolojik koşulları sağlar. Coğrafi sınırdaki yıllık güneşlenme süresi 7 saat 24 dakikadır. Bu süre aralık ayında 2 saat 56 dakikaya kadar düşerken, temmuz ayında 11 saat 33 dakikaya kadar çıkabilir. Kış aylarının sıcaklık ortalaması 1,1 - 8,1 °C, yaz aylarının ortalaması ise 33,0 - 35,5 °C arasındadır. Yıllık ortalama bağıl nem % 60 - 69 civarındadır. Bağıl nem kış aylarında artarken yaz aylarında düşer. Yıllık yağış miktarı 776,9 ile 797,4 mm arasındadır. Yağış miktarı en az yaz

aylarında, en fazla ise kış aylarında görülür. Yağış şekli genelde yağmur şeklindedir. Kar yağışı ise nadiren ve yüksek bölgelerde görülür. Coğrafi sınırın belirtilen iklim özellikleri, özellikle uzun süreli güneşli gün sayısına sahip olması ürünün toplam fenolik madde içeriğinin yüksek (322 - 525 mg / kg yağ) olmasında etkilidir.

Hatay Halhalı Zeytini; zeytin çekirdeğinin meyve etinden çok kolay ayrılması, toplam fenolik içeriğinin yüksek ve palmitik asit oranının düşük olması, ayırt edici özelliklerdendir.

Hatay Halhalı Zeytinine ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özelliklere aşağıda yer verilmektedir (Tablo 1 ve tablo 2).

Tablo 1. Hatay Halhalı Zeytini Ağacının Morfolojik Özellikleri

Özellik	
Taç şekli	Küresel
Ağaç büyüklüğü	Orta
Yaprak büyüklüğü	Geniş (>1,5 cm)
Periyodisite durumu	Kuvvetli
Meyve tutumu	Yüksek
Çiçeklenme dönemi	Mayıs
Meyve bağlama dönemi	Mayıs - haziran
Yeşil olum dönemi	Eylül - ekim
Siyah olum dönemi	Aralık
Üretim şekli	Çelik

Tablo 2. Hatay Halhalı Zeytini Meyvesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik		
Büyüklük		Orta (2,5 - 3,0 g)
Şekil		Yuvarlağa yakın, silindirik
Simetri durumu		Boyuna ve enine simetrik
En geniş nokta		Ortaya yakın kısmı
Ucu		Düz veya yuvarlakça olup meme yoktur.
Meyve rengi		Zeytin yeşili
Meyve eti sertliği		Orta
100 dane ağırlığı		219 - 251 g
Yüzey		Pürüzsüz
Meyve boyu		17,2 - 18,6 mm
Meyve eni		14,2 - 16,3 mm
Çekirdek damar sayısı		<7 adet
Meyve eti – çekirdek bağlantısı		Zayıf - Çekirdek et kısmından kolayca ayrılır.
Peroksit değeri		7,1 - 13,06 meq O ₂ / kg yağ
Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden)		% 0,5 - 0,74
Toplam fenolik madde		322 - 525 mg / kg yağ
Toplam klorofil		7,69 - 12,29 mg / kg yağ
Toplam karotenoid		4,24 - 5,66 mg / kg yağ
Yağ asiti kompozisyonu	Palmitik asit (C _{16:0})	14,3 - 14,7 mg / kg yağ
	Margirik asit (C _{17:0})	0,82 - 1,25 mg / kg yağ
	Stearik asit (C _{18:0})	2,99 - 3,60 mg / kg yağ
	Oleik asit (C _{18:1})	67,2 - 71,6 mg / kg yağ
	Linoleik asit (C _{18:1})	5,02 - 7,88 mg / kg yağ
	Linolenik asit (C _{18:1})	0,68 - 0,87 mg / kg yağ

	Araşidik asit (C _{18:1})	0,51 - 0,60 mg / kg yağ
	Eikosenoik asit (C _{18:1})	0,32 - 0,37 mg / kg yağ

Tablo 3. de tatlandırıldıktan sonra salamurada bekletilip tüketime hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve etine ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Hatay Halhalı Zeytininin meyve eti pH, asitlik (%laktik asit) ve tuz (%) oranı (n=10)

Bileşim	En az	En çok
pH	3,8	4,3
Asit (%)	0,16	0,24
Tuz (%)	5,12	5,38

Hatay Halhalı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Halhalı Zeytini üretiminde, Halhalı çeşidine ait zeytin fidesi kullanılır ve çelik ile üretim yapılır. Hasat, yeşil olum döneminde gerçekleştirilir. Hatay Halhalı Zeytini yetiştirme ve işleme aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe Kurulması:

Hatay Halhalı Zeytini yetiştirilmesinde zeytin gelişiminin iyi olabilmesi için; toprak tesviye edilip sürüldükten sonra fidan dikilmesi gerekir. Fidan dikimi ekim - mart ayları arasında yapılır. Zeytin üretimi için tesis edilen alana ait toprak yapısı; tınlı, killi - tınlı bünyeye sahip, organik madde ve besin elementleri bakımından zengin, tuzsuz, su tutma kapasitesinin iyi, pH'sı 6 - 8, hafif kireçli ve çakıllı şekilde olmalıdır. Toprak derinliği en az 1,5 - 2 m civarında olmalıdır. Bahçeler arazinin durumuna göre kare, dikdörtgen veya üçgen şeklinde kurulur. Ağaçlar arası mesafe eşit olup arazinin durumuna göre 5 ile 7 m arasında değişir.

Sulama:

Yıllık yağış ortalamasının 600-800 mm olması, zeytin yetiştiriciliği için uygundur. Yüksek taban suyu varlığı köklerin zarar görmesine neden olduğu için taban suyunun yüksek olması istenmez. Dikim yapılacak arazide taban suyu problemi var ise drenaj yapılır.

Hatay Halhalı Zeytini ağacı vejetasyon döneminde yaklaşık 750 - 800 mm'lik yağışa ihtiyaç duyar. Bu yağışın %24'ü vejetasyon başlangıcı ve gelişme dönemi olan mart-nisan aylarında, % 6'sı çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında, %50'si meyve büyüme dönemi olan haziran-temmuz aylarında, % 20'si ise meyvenin olgunlaşma dönemi olan ağustos-eylül aylarında ağaç tarafından kullanılır. Zeytin ağaçlarında yüksek kaliteli üretim ve iyi dengelenmiş büyüme için gerekli olan suyu, bu dönemlerde yeterli miktarda toprakta bulmalıdır. Yağışlarla karşılanamayan suyun, sulama suyu şeklinde ağaçlara verilmesi gerekir.

Gübreleme:

Toprak analizi yapılarak gübre ihtiyacı belirlenir ve gübre, genellikle dikim çukuruna uygulanır. Kimyasal veya organik gübre kullanılır.

Hasat:

Hatay Halhalı Zeytini yeşil olgunluk dönemi olan eylül-ekim aylarında hasat edilir. Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile veya mekanize şekilde yapılır. Sırıkla yapılan hasat şeklinde yeni filizler zarar görebilir. Hasat sırasında ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması önlenir. Toplanan zeytinler, plastik kasalara doldurulur, meyvelere zarar vermeden taşınarak kuru ve serin bir yerde muhafaza edilir.

Budama:

Zeytinde budama hasat sonrasında yapılır. Yeni dikilen fidanlarda ilk iki yıl budama yapılmaz. Genç fidan döneminde hafif bir budama, mahsul döneminde de kuvvetli budama yapılarak ağacın üzerindeki yük hafifletilir.

Yaşlı, verimsiz, hastalıklı ve hasarlı dalların budaması yapılarak toplama için uygun şekil verilir. Böylece bir sonraki yılın veriminin artması sağlanır.

Zeytinin İşlenmesi:

Hatay Halhalı Zeytininin işlenmesi, geleneksel ve endüstriyel olarak iki şekilde yapılır. Piyasaya, kırma yeşil zeytin ve salamura yeşil zeytin olmak üzere iki şekilde sunulur.

Zeytinlerin kırılması; geleneksel olarak ahşap tokmak veya taş ile yapılırken, endüstriyel üretimde ise zeytinlerin boyutlanması ve kırılması makineler tarafından yapılır. Zeytinlerin boyutlandırılması, geleneksel yöntemde her zaman yapılmaz. Küçük ve büyük boyutlu zeytinler bir arada bulunduğu boyutlandırma yapılmaz ve bu zeytinler, “anali kızılı” olarak adlandırılır. Endüstriyel üretimde ise Hatay Halhalı Zeytini, 351 - 380 adet / kg olarak sınıflandırılır, kırılır ve içme suyu kalitesindeki suda acı tat uzaklaştıncaya kadar bekletilir. Acılığın giderilmesi 1 - 1,5 ay kadar sürer ve her gün suyu değiştirilir.

Salamura yeşil zeytin üretiminde ise zeytinlerin acılığının giderilmesi için alkali ile işlem yapılır. Bu işlem için halk arasında “kostik” denilen ve güçlü bir alkali olan sodyum hidroksit çözeltisi kullanılır. Bu işlemde zeytinler, 5 kg zeytine 75 g sodyum hidroksit olacak şekilde hazırlanan çözelti içinde yaklaşık 1 gün bekletilir. Ertesi gün içme suyu kalitesindeki su ile birkaç kez durulanır.

Acılığı giderilen zeytinler salamura suyunda bekletilir. Geleneksel olarak üretilen zeytinlerin salamura suyunun ayarı, “yumurta ayarı” denilen bir teknik ile yapılır. Zeytinin kırılması ile yapılan teknikte salamura suyunu tuz oranı, bir yumurtayı yüzdürecek konsantrasyonda hazırlanır. Bu konsantrasyon yaklaşık % 20 - 22 tuz içerir. Endüstriyel üretimde ise tuz konsantrasyonu % 12 - 15 arasındadır. Yüksek tuz oranı daha uzun raf ömrü sağlar. Yüksek tuz içeren salamurada muhafaza edilen zeytinler tüketimden önce içme suyu kalitesindeki su içinde bekletilerek tuz uzaklaştırılır. Tekniğine uygun olarak işlenen salamura Hatay Halhalı Zeytinleri oda koşullarındaki (ort. 25 °C) raf ömrü, 6 ay - 1 yıl arasındadır.

Acılığı giderilmiş zeytinler 250, 500 ve 1000 g'lık plastik ambalajlar (preform veya termoform) da veya 500 - 1000 g'lık cam kavanozlarda satışa sunulur.

Salamura Hatay Halhalı Zeytini salamurasının bileşimi:

Tablo 4'te hazır Hatay Halhalı Zeytininin meyve salamurasına ait pH, titre edilebilir asit (% laktik asit) ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 4. Salamura suyunun pH, asitlik (% laktik asit) ve tuz oranı (%) (n=10).

Bileşim	En az	En çok
pH	5,15	5,20
Asit (%)	0,21	0,23
Tuz (%)	6,20	6,92

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Halhalı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Hatay ilinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hatay Halhalı Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Antakya Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Antakya Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak mayıs - kasım ayları arasındaki dönemleri kapsayacak şekilde yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan zeytin çeşitinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.

- Ürünün özellikle pH ve tuz oranının yanı sıra, fiziksel ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu.
- Hatay Halhalı Zeytini ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.